

Hermed indbyder Kastrup-Tårnby Vinklub til 5. smagning i sæsonen 2019/2020.

Tema: Portugal – de hvide, de røde og de søde
Dato: Torsdag d. 12. marts 2020 kl. 19:00
Sted: Fælleshuset - Jonshøj 31, 2770 Kastrup

Siden sidst:

18. februar besøgte Hanne og Frederik Dehlholm vinklubben for at præsentere firmaet Uggiano. Det havde tiltrukket 30 personer – flot! Vi indledte med lidt bobler, som Uggiano får lavet i Veneto, Cremet vin med en hvis fylde. Så fik vi en dejlig toskansk Vermentino, der fik gode kommentarer med på vejen men også lidt delte meninger omkring vinens sødme eller mangel på samme. Vi gik til to generiske Sangiovesevine – den ene iblandet lidt Syrah. Begge vine var rene, men ikke specielt komplekse. Niveauet gik en hel del op da vi smagte 2 Chianti Riserva fra 2016 – den ene fra Classicozonen. Vinene var meget ens i deres udtryk og havde begge den klassiske middelfylde vi kender fra Chianti. Vi fortsatte med en barriquelagret Chianti, der fremstod med mørkere ristede aromaer og mere udpræget tannin i smagen. Herefter fulgte Brunello og lillebroderen Rosso di Montalcino. Den ene ganske let og ligetil – den anden en vin, der kunne have godt af 2-3 år+ i kælderen. Afslutningsvis fik vi et par ”supertoskanere” på hhv. Merlot og Cabernet Sauvignon. Stilmæssigt meget forskellige og vinene passede nogles smag bedre end andre. Personligt er jeg mere til Chianti og Brunello! Stor tak skal der lyde herfra til Dehlholms for en fin aften og til køkkenet for dejlig mad.

Indbydelse:

Vi vender ansigtet mod det skønne Portugal og landets væld af skønne vine. Vi vil denne aften høre lidt om både de gamle traditioner og fornyelsen, der også her er langsomt på vej. Ikke mindst er produktionen af røde vine under delvis forandring – fra tunge kraftige fadlagrede røde til lettere og mere elegante typer lavet ved nøje selektion og tidligere høst. Vi kommer rundt om det meste. Vi indleder dog med to klassiske hvide vine og slutter af med to højt estimerede portvine. Aftenen byder således på disse 12 vine:

- Soalheiro Alvarinho Verde 2018 – Vino Verde
- Quinta Do Crasto Branco Superior 2017 - Douro
- Esporao 4 Castos 2017 – Alentejo
- Esporao Reserva 2016 -Alentejo
- Niepoort Vertente 2016 – Douro
- Quinta Do Crasto Superior 2016 – Douro
- Campolargo Rol de Coisas Antigas 2015 – Bairrada
- Niepoort Conciso Tinto 2015 - Dao
- Meandro do Vale Meão 2017 - Douro
- Quinta Do Crasto Reserva Vinhas Velhas 2016 – Douro
- Graham's 10 Year Old Tawny Port
- Niepoort 10 Year Old Tawny Port

Dertil serveres:

- Forretstallerken med portugisiske specialiteter
- Fiojado: Portugisisk gryderet med svinekød – Bønne- og kålsalat
- Muffins med frugt

Praktiske oplysninger:

Prisen for denne spændende aften er 275 kr. for medlemmer og 375 kr. for gæster. Tilmelding foretages til formanden, Sten Vallentin, Furesø Parkvej 45, 2830 Virum, tlf. 22 75 12 95 eller via klubbens e-mail: kt-vin@mail.dk.

Der betales via overførsel til klubbens konto i Nordea: (2275) 6873 994 760 med tydelig angivelse af navn og formål.

Tilmelding er **bindende** efter sidste frist for tilmelding. Tilmeldinger bekræftes.

Seneste tilmeldingsfrist: Søndag d.8. marts 2020.

Øvrige smagninger i sæsonen 2019/20:

Onsdag d. 22. april 2020

Loire dalen – Frankrigs have

Fredag d. 15. maj 2020

Sydamerikas vinperler

Med vinlig hilsen Bestyrelsen